Simplement propre et sécuritaire

Matt Del Vecchio -
Vice-président, service alimentaire
Groupe Avmor

De récents sondages démontrent que les clients font de plus en plus attention aux indices tels que la propreté des toilettes comme étant une indication de la propreté de la cuisine de votre restaurant.

En étant proactif et en investissant dans la salubrité alimentaire de votre établissement, vous vous assurez non seulement d'avoir des clients heureux et qui reviendront, mais vous protégez également la réputation de votre entreprise.

De plus en plus de Canadiens dînant à l'extérieur, le contrôle de la salubrité des aliments est devenu un souci grandissant tant pour les consommateurs que pour l'industrie alimentaire. Bien que nous possédions un approvisionnement alimentaire des plus sécuritaire au monde, les maladies d'origine alimentaire demeurent néanmoins assez communes. Santé Canada détecte les éclosions et publie les statistiques dans son rapport annuel " Maladies d'origine alimentaire et hydrique au Canada". On estime que pour chaque cas de maladie d'origine alimentaire rapporté, 350 autres cas ne le sont pas. Le rapport affirme qu'il y a 2.2 millions de gens malades par contamination alimentaire au Canada et que plus de 1 milliard de dollars sont dépensés en service médical, en revenu perdu et en dépenses relatives. Considérant ces coûts significatifs, la salubrité des aliments mérite l'attention de chacun, particulièrement celle des propriétaires de restaurants.

Votre établissement de service alimentaire répond-il aux normes de santé et de salubrité alimentaires?
Selon les inspecteurs de la salubrité alimentaire, une violation sévère aux normes par un établissement de service alimentaire signifie qu'il y a eu une violation pouvant mener à des aliments contaminés. Les violations sévères sont un repère pour le jugement de la propreté d'un restaurant. Selon une recherche effectuée par Dateline NBC (2004), sur 1000 restaurants inspectés aux États Unis, un gigantesque 82% avait commis au moins une violation sévère. Dans la restauration rapide, ils ont constaté un taux de 60%de violations sévères. Les chaînes de restauration familiale et décontractée en sont ressorties les pires.

N'attendez pas qu'un inspecteur alimentaire vienne frapper à votre porte pour savoir si votre établissement rencontre les normes de salubrité alimentaire. Un seul cas d'empoisonnement alimentaire associé à votre établissement peut s'avérer fatal. De récents sondages démontrent que les clients font de plus en plus attention aux indices tels que la propreté des toilettes comme étant une indication de la propreté de la cuisine de votre restaurant. Les clients remarquent rapidement les comptoirs encrassés, les planchers sales, les planchers de salles de bain lavés en cercle (vous connaissez le genre : les coins noirs remplis de matière) et les déchets qui débordent des poubelles. Ce n'est vraiment pas appétissant. Il n'y aucun doute : la propreté de votre établissement affecte directement votre résultat.

En étant proactif et en investissant dans la salubrité alimentaire de votre établissement, vous vous assurez non seulement d'avoir des clients heureux et qui reviendront, mais vous protégez également la réputation de votre entreprise. Owen Chong, consultant en éducation pour «Food Safety Healthy Environment», souligne le rôle critique que les propriétaires de restaurant jouent dans la salubrité de la nourriture : « Les propriétaires de restaurant DOIVENT être proactifs et s'instruire au sujet de la salubrité de la nourriture, incluant le contrôle des températures appropriées, la contamination croisée et le nettoyage approprié. »

Un programme de nettoyage simple pour votre établissement
Garder votre restaurant propre est la plus importante des étapes pour la prévention des maladies d'origine alimentaire. Lorsque vient le temps de choisir un programme d'entretien approprié pour votre entreprise, recherchez un système simple et facile à utiliser. Avec la rotation constante du personnel ainsi que les obstacles additionnels tels que les barrières linguistiques et de lecture, il est important que la formation de vos employés se fasse rapidement et facilement afin qu'ils utilisent le système que vous aurez choisi de façon adéquate. Avec la multitude de surfaces à désinfecter dans un restaurant (ex. : comptoirs, éviers, planches à découper, trancheuses, planchers, tables, chaises, salles de bains, etc.), une gamme de produits de nettoyage illustrée avec des pictogrammes et codée par couleurs pour les différentes surfaces, procurera un apprentissage rapide à vos employés ainsi qu'un rappel quotidien de la bonne utilisation. Les tableaux muraux s'avèrent aussi très efficaces. Voyez aussi à ce que le fournisseur de solutions de nettoyage offre la formation pour vos employés. Cet avantage additionnel vous assurera une utilisation optimale des produits achetés et vous permettra de concentrer votre temps et vos ressources à d'autres aspects de votre entreprise.
Un système de nettoyage pouvant être personnalisé pour répondre aux besoins de votre entreprise est l'idéal puisqu'il simplifiera votre vie à long terme.

Avmor®
Pour une propreté absolue

Droit d'auteur © 2006 Avmor Ltd. Tous droits réservé. Imprimé aux Canada.

Avmor fait un pas de plus vers l'avant en personnalisant ses programmes de nettoyage et d'entretien selon les besoins et les exigences spécifiques de votre établissement ou de votre chaîne de services alimentaires. Le programme personnalisé d'entretien Quick Stuff de Avmor est sécuritaire et facile à utiliser en plus d'être efficace pour nettoyer et assainir toutes les surfaces. Illustré avec des pictogrammes et équipé de chartes murales pour référence rapide, la gamme de produits Quick Stuff a été conçue pour le domaine des services alimentaires afin de pourvoir à vos besoins spécifiques.

Le système Avmopr de bouteilles et de pompes de dosage codées par couleurs, assure l'utilisation adéquate par vos employés, de chacun des produits sur les surfaces appropriées. De plus, Avmor offre des formations sur place pour vos employés afin qu'ils puissent optimiser l'usage des produits que vous achetez. De plus, tout l'équipement, les outils et l'installation sont fournis sans frais. Avmor vous préparera un manuel d'entretien personnalisé incluant des photos digitales de votre établissement alimentaire.

Un programme d'entretien efficace et plus sécuritaire

Afin de protéger la santé et la sécurité de vos employés, prenez le temps de vous informer et choisissez le programme d'entretien qui vous convient.

Afin de protéger la santé et la sécurité de vos employés, prenez le temps de vous informer et choisissez le programme d'entretien qui vous convient. Le javellisant est souvent utilisé pour le nettoyage et est une composante importante dans la plupart des produits de nettoyage bien qu'il soit nocif pour l'environnement et les gens. Selon la Société canadienne d'hypothèques et de logement le javellisant serait la cause d'un certain nombre de problèmes écologiques, tels que l'appauvrissement en ozone et constituerait une menace pour la santé des humains et de la faune, telle que le cancer. Utilisé généralement pour le nettoyage, la désinfection et pour la buanderie, le chlore atténue et décolore les tissus entraînant un usage additionnel et une diminution de leur durée de vie entraînant par le fait même des dépenses additionnelles puisque le remplacement des uniformes est plus fréquent. Aussi, le javellisant expose vos employés à un certain danger puisqu'il peut causer des irritations sévères aux yeux et à la peau, résultant, s'il n'est pas rincé à fond, en dermatites et en éruptions cutanées. Il peut dégager des émanations pouvant irriter ou endommager les voies respiratoires et lorsque mélangé avec certains produits chimiques il peut créer des gaz nocifs. Pourquoi utiliser ce produit chimique lorsqu'il y a de meilleures alternatives disponibles qui sont plus sécuritaires?

Les assainisseurs à base de composés d'ammoniums quaternaires sont une alternative viable à l'utilisation de javellisant et de chlore. Ils ne tachent pas, sont inodores et non corrosifs pour les métaux. En tant qu'assainisseurs, ils démontrent une vaste latitude d'activité germicide lorsqu'ils sont utilisés dans les eaux dures et sont efficaces dans une grande variété de pH. Les quaternaires laissent un résidu non volatile sur les surfaces sur lesquelles ils ont été appliqués les rendant bactériostatiques pour un certain temps. Selon la Direction des médicaments, un assainisseur quaternaire devrait contenir un minimum de 450 ppm (parties par million) pour être un désinfectant efficace et un maximum de 200 ppm (parties par million) pour un assainisseur sans rinçage efficace. La gamme de produits Quick Stuff de Avmor contient des assainisseurs quaternaires. Sani Stuff prêt à utiliser, est un choix populaire parmi les utilisateurs en raison de son côté pratique et de son efficacité.

Les experts s'entendent tous pour dire que la chose la plus importante pour éviter d'être malade et de répandre des maladies est de laver vos mains.

Conseils additionnels de santé et sécurité alimentaire :

- **Lavage adéquat des mains –** Non seulement les surfaces doivent être fréquemment lavées et désinfectées, les mains aussi doivent l'être! Souvenez vous lorsque votre mère vous disait "Lavez vos mains!" ...Elle avait raison. Les mains répandent environ 80 pour cent des maladies infectieuses courantes. Un lavage des mains adéquat, quoique simple, est souvent négligé. Les experts s'entendent tous pour dire que la chose la plus importante pour éviter d'être malade et de répandre des maladies est de laver nos mains.

- Non seulement se laver les mains est essentiel mais la clé est COMMENT on le fait. Laver vos mains ne signifie pas seulement d'ouvrir le robinet et de passer rapidement vos doigts sous l'eau froide!

Avmor®
Pour une propreté absolue

Droit d'auteur © 2006 Avmor Ltd. Tous droits réservé. Imprimé aux Canada.

Voici un diagramme démontrant la technique appropriée:

Avmor®
LE SYSTÈME COMPLET POUR LES SOINS DE LA PEAU
Suivez ces instructions pour
RÉDUIRE LES BACTÉRIES AU MAXIMUM
1 Mouillez les mains avec de l'eau.
2 Verser dans le creux de la main une quantité suffisante de savon.
3 Faire mousser le savon et frotter énergiquement les mains (paume contre paume).
4 Bien nettoyer entre les doigts.
5 Frotter le dos de chaque main avec la paume de la main opposée
6 Frotter les bouts des doigts sur la paume de l'autre main
7 Frotter chaque pouce avec la main opposée refermée.
8 Frotter chaque poignet (avec l'autre main).
9 Rincer abondamment à l'eau courante.
10 Essuyer et sécher complètement avec une serviette de papier jetable.
Biomax INTERNATIONAL par Avmor
950, Michelin, Laval, Québec, Canada H7L 5C1
Tél.: (450) 629-8074 Fax: (450) 629-4355
www.avmor.com

- **Séparez. Évitez la contamination croisée**. La contamination croisée permet aux bactéries de se répandre d'un produit alimentaire à un autre surtout lorsqu'il s'agit de viandes crues, volailles et fruits de mer. Gardez ces aliments et leurs fluides loin des mets prêts-à-manger. Ajoutant au défi, les micro-organismes continuent à s'adapter et à évoluer, souvent en augmentant leur degré de virulence.

    1. Si possible, utilisez une planche à découper pour la viande crue et une autre pour les salades et autres aliments prêts pour la consommation.
    2. Toujours laver les planches à découper, les couteaux et autres ustensiles dans une eau chaude savonneuse à chaque fois qu'ils entrent en contact avec des viandes crues, de la volaille et des fruits de mer. Ensuite assainir.
    3. Ne jamais mettre des aliments cuits dans un plat ayant servi auparavant à contenir des viandes crues, de la volaille ou des fruits de mer.

- **Contrôle de température:** Cuire les aliments aux températures adéquates. Les bactéries se multiplient rapidement entre 4.4° C (40° F) et 60° C (140° F). Les aliments sont cuits adéquatement lorsqu'ils sont chauffés assez longtemps et à une température assez élevée pour détruire les bactéries responsables des maladies d'origine alimentaire. Réfrigérez les aliments rapidement car le froid empêche la plupart des bactéries nocives de se multiplier. Les responsables de la Santé publique recommandent de régler le réfrigérateur de 1.1° C (34° F) à 3.3° C (38° F), le congélateur à -17.7° C (0 °F) et de vérifier à l'occasion ces températures avec un thermomètre.

Sources

1. Choosing the Proper Sanitizer or Disinfectant, Nathan Schiff, Ph.D, *http://www.schiff-consulting.com/choosing.html* (1998)
2. USDA-FSIS Food borne Illness: What Consumers Need To Know. April 2006. *http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Foodborne_Illness_What_Consumers_Need_to_Know/index.asp*
3. Partnership For Food Safety Education (2006). Foodborne Illness. A Constant Challenge *http://www.fightbac.org/content/view/154/86*
4. Partnership For Food Safety Education (2005). Fight BAC! Four Simple Steps to Food Safety. *http://www.foodsafety.gov/~dms/fsebac.html*
5. Public Health Agency of Canada: "The Importance of Handwashing For Your Health" (March 15, 2006)

Avmor®
Pour une propreté absolue

Droit d'auteur © 2006 Avmor Ltd. Tous droits réservé. Imprimé aux Canada.